

REGLAMENTO DE LA MARCA
“EUSKAL EZTIA – MIEL DEL PAIS VASCO”
CON DISTINTIVO EUSKO LABEL.

HOJA DE CONTROL DE REVISIONES

REV.	APARTADO REVISADO	PÁGINA	FECHA DE REVISIÓN

CAPÍTULO I. GENERALIDADES

Artículo 1.- La certificación de Calidad otorgada por el distintivo Eusko Label, se extenderá a aquellas mieles elaboradas en la Comunidad Autónoma del País Vasco que cumplan lo establecido en el presente reglamento además del resto de la legislación vigente. Como consecuencia no se podrá otorgar el distintivo Eusko Label a ninguna otra clase de miel salvo a la reconocida en el presente reglamento, ni se podrán utilizar nombres, expresiones, marcas o distintivos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con el término y sello objeto de esta reglamentación.

Artículo 2.- La defensa y promoción del distintivo Eusko Label, la aplicación y/o modificación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de la calidad del producto quedan encomendados a la **Fundación Kalitatea Fundazioa**.

CAPÍTULO II. DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

Artículo 3.- Podrá otorgarse el distintivo Eusko Label a las mieles de consumo directo que cumplan las características exigidas en este reglamento y sean producidas por productores registrados y elaboradas y envasadas en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 4.- Solamente obtendrán el distintivo Eusko Label, aquellas mieles de consumo directo que pertenezcan a alguno de los siguientes tipos (según las denominaciones definidas en la norma de calidad para la miel):

- a) Por su origen botánico:
 - Miel de flores: Uniflorales o Multiflorales.
 - Miel de mielada.
- b) Según el procedimiento de obtención:
 - Miel centrifugada
 - Miel cremosa

Artículo 5.- La Fundación Kalitatea Fundazioa podrá decidir la admisión o no de cierto porcentaje de miel exótica. El porcentaje máximo de este tipo de miel no podrá superar el 5 % de la cantidad total, indicándose a través del porcentaje del polen existente en la miel. En cualquier caso la utilización de este tipo de miel deberá ser justificada.

Artículo 6.- La miel que se presenta a la comercialización deberá cumplir las condiciones que en el anexo se señalan para el Hidroximetilfurfural y la actividad de agua, así como las especificaciones para cada floralidad son definidas en dicho anexo.

CAPÍTULO III. PRODUCCIÓN.

“Artículo 7.- La miel procederá de colmenas censadas y ubicadas en la Comunidad Autónoma Vasca. La Fundación Kalitatea Fundazioa podrá variar estos límites para la época de producción y aprobar las zonas de trashumancia.

A estos efectos se considera trashumancia a trasladar las abejas desde los colmenares de invierno a los de verano, y viceversa.”

Artículo 8.- Las prácticas apícolas serán las técnicamente aceptadas por la Fundación para conseguir un producto de calidad. Se prohíbe el uso de productos o sustancias que dañen la calidad del producto.

Solamente obtendrán el distintivo Eusko Label, aquellas mieles producidas en colmenas que no hayan sido sometidas a ningún tipo de tratamiento químico durante el período de mielada o producción.

Artículo 9.- a fin de optimizar los criterios de calidad, la miel debe proceder exclusivamente de alzas.

Artículo 10.- Además se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Alimentación: sólo se admite el aporte de jarabes de azúcar o similares cuando las colmenas no estén en producción. Cuando las abejas estén en régimen de alimentación artificial, la miel resultante no podrá optar al distintivo Eusko Label.
- La miel deberá proceder de panales con un grado de operculación superior al 75% del panal de la miel. Se admitirán también panales con menor operculación, siempre y cuando el grado de humedad de la miel sea inferior al establecido en la normativa; en estos panales se deberá realizar la medición correspondiente a fin de controlar si cumplen este punto, y se registrará el dato en el libro del envasador, en el apartado de incidencias.
- Las alzas y cuadros de las que se extraiga miel debe llegar al centro de extracción, procesado y envasado limpios y libres de restos de tierra y materias extrañas.

CAPITULO IV.- EXTRACCION, ENVASADO Y ETIQUETADO

“Artículo 11.- La extracción, procesado y envasado de la Miel con Eusko Label se deberá realizar en el ámbito geográfico de la CAPV.

Los centros de extracción y envasado registrados en Eusko Label no podrán procesar otras mieles mas que las producidas por apicultores de colmenas censados en la CAPV y cuyos colmenares estén dentro de las zonas autorizadas por la Fundación Kalitatea Fundazioa.”

Artículo 12.- Los Centros de extracción, manipulación y envasado de la miel deberán ofrecer suficientes garantías de cumplimiento de los criterios de calidad establecidos para este producto.

A tal fin se controla en especial:

- los materiales utilizados en contacto con la miel.
- la linealidad de las operaciones. Potenciar al máximo la separación y el aislamiento de las distintas etapas del proceso.
- la limpieza tanto ambiental como de las instalaciones.

Artículo 13.- La extracción de la miel cumplirá los siguientes requisitos:

- La extracción deberá realizarse por centrifugación, nunca por prensado.

- No se permitirá la aplicación de procesos de pasteurización.
- El proceso de filtración de la miel deberá permitir el paso del polen.
- A lo largo de los procesos a los que la miel es sometida, la temperatura de la miel no deberá ser superior a 40°C.
- Aquellas partidas de miel que estén sometidas a procesos de calentamiento de más de 30°C en un tiempo superior a 24h, serán registradas en el libro envasador.
- lotes estén compuestos por un mínimo de 300 K. Excepcionalmente y sólo en el caso de lotes monoflorales éstos podrán ser de 200 kg.

Artículo 14.- La miel se presentará envasada en unidades de venta final al consumidor. No se autorizará la presentación a granel.

Artículo 15.- El envasado se realizará en un plazo máximo de 18 meses a contar desde la fecha de extracción. La fecha de consumo preferente siempre será la de dos años contados a partir de la fecha de extracción.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y uniforme en su coloración.

No se podrán mezclar mieles de distintas campañas, salvo en el caso de mieles cremosas; en este supuesto el volumen utilizado para la siembra de cristales nunca podrá ser superior a un 10%.

Artículo 16.- Los tipos de envase serán establecidos al principio de cada campaña por la **Fundación Kalitatea Fundazioa**, que definirá también los formatos. Los envases aprobados son de obligado uso para todas las mieles comercializadas con los símbolos de Eusko Label.

En todos los envases de venta final al consumidor se debe indicar como fecha máxima de consumo preferente la de dos años después de la fecha de extracción. En cualquier caso la fecha de duración del producto será establecida en función de las características del mismo.

Artículo 17.- Las mieles ya preparadas para ser envasadas en unidades de venta final al consumidor, pero que hayan sido almacenadas en envases distintos al definitivo, deberán estar identificadas debidamente. En la etiqueta de estos envases deberá indicarse la fecha de extracción, número de lote (ó prelote) y tipo de miel.

Artículo 18.- Sólomente se podrá calificar en el envase como una miel monofloral determinada, aquella miel que reúna los requisitos establecidos en este reglamento para cada monofloralidad. En aquellas mieles que presenten una predominancia de un tipo de polen y ésta predominancia sea superior al 50% del porcentaje de polen exigido en cada monofloralidad, se podrá indicar en el etiquetado la leyenda: “miel milflores de.....”(indicando aquí la especie floral del polen predominante). Para la utilización de otro tipo de leyendas se deberá solicitar la autorización de la Fundación.

Artículo 19.1.- La **Fundación Kalitatea Fundazioa** llevará un control de las etiquetas y envases donde se encuentre el símbolo de Eusko Label con el fin de vigilar su adecuada utilización, que no se produzcan imitaciones y que su redacción o presentación no provoque desprestigio para el distintivo Eusko Label o vaya en contra de sus objetivos.

2.- La **Fundación Kalitatea Fundazioa** aprobará las etiquetas y sus diseños previo a su utilización comercial y podrá establecer en su caso una definición parcial o total de sus colores y de los expositores o cajas a través de los que se realiza la distribución y venta de los envases unitarios.

CAPÍTULO V. CONTROL DE CALIDAD.

Artículo 20.1- La **Fundación Kalitatea Fundazioa** establecerá los sistemas de control que se estime necesarios en la cadena de proceso del producto, en producción, extracción, conservación y almacenamiento, transporte, envasado, manipulación y en la comercialización, con el fin de certificar que el producto que llegue identificado con los símbolos de Eusko Label cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento y demás normativa que sea de aplicación.

2.- El control de la trazabilidad del producto y el control de calidad recaerá en primera instancia en las Entidades de Productores y en los envasadores registrados. Estos, deberán implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de control adecuados y suficientes, aprobados por la Fundación, que les permitan cumplir con la normativa definida en el presente Reglamento.

Artículo 21.- Todos aquellos inscritos en los registros del distintivo Eusko Label aceptarán someterse a los controles que se realicen por los inspectores autorizados, colaborarán en la ejecución de los mismos y deberán aportar todos aquellos datos y documentos sobre la producción, manipulación o comercialización que le sean requeridos.

Artículo 22.- Para el control y supervisión de la cadena de proceso del producto (producción, envasado, comercialización y demás operaciones) y su posterior análisis, así como para la certificación de los procesos, podrán contratarse los servicios de empresas o técnicos especializados y establecer el sistema de control que se considere oportuno.

CAPÍTULO VI. REGISTROS.

Artículo 23.- La **Fundación Kalitatea Fundazioa** o los órganos que esta designe dispondrá de los siguientes registros:

- a) Registros de Entidades de productores y de los productores en ellas inscritos para la obtención del Miel con Eusko Label.
- b) Registro de plantas de extracción y envasado aprobadas para efectuar la extracción y envasado de la Miel con Eusko Label.

CAPÍTULO VII. MEDIDAS CORRECTORAS

Artículo 24.- El incumplimiento del Reglamento por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado por la **Fundación** con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para utilizar la marca.

ANEXO AL REGLAMENTO (I)

La miel deberá cumplir las Normas de Calidad vigentes además de las condiciones que para el hidroximetilfurfural y la actividad de agua y encontrarse dentro de los valores que se indican en los parámetros que aquí se establecen para cada tipo de miel:

- Hidroximetilfurfural: < 30mg/Kg
- Actividad de agua: < 0,7
- Miel de Multiflora:
 - Actividad α Glucosidasa: > 8g de sacarosa hidrolizada/100g.h.
 - Actividad Diastásica: > 8g escala Gothe
- Miel de Acacia (Robinia pseudoacacia L.):
 - Polen de Robinia pseudoacacia: $\geq 15\%$
 - PK/10g. De miel: ≤ 20.000
 - Color: $\leq 27\text{mm Pfund}$
 - C.E.: $\leq 2,5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: 3-37 escala Gothe
 - A. α Glucosidasa $\geq 5 \text{ g. Sacarosa hidrolizada/ } 100\text{g.h.}$
 - F.G.: $\geq 1,35$
- Miel de Bosque (miel de milflores y mielada):
 - Color: $\geq 102 \text{ mm Pfund}$
 - C.E.: $\geq 5,5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: ≥ 30 escala Gothe
 - Cenizas 0,30-0,75 g/100g
 - F.G.: 1,2-1,3
 - Azúcares Reductores $\geq 60/ 100 \text{ g.}$
- Miel de Brezo (Erica s.p.p.):
 - Polen de Erica $\geq 45\%$
 - PK/10g. De miel: 40.000-150.000
 - Color: 80-119 mm Pfund
 - C.E.: $\geq 5-9,90 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: 3,5-20 escala Gothe
 - A. α Glucosidasa $\geq 20\text{g. Sacarosa hidrolizada/ } 100\text{g.h.}$
 - Cenizas 0,25-0,45 g/100g
 - Acidez total 25-45 meq./Kg
 - F.G.: 0,95-1,36
- Miel de Calluna (Calluna vulgaris. L(Hull)).
 - PK/10g. miel: ≥ 100.000
 - Color: $\geq 80\text{mm Pfund}$
 - C.E.: $5,5-12,20 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: ≥ 25 escala Gothe
 - A. α Glucosidasa $\geq 25\text{g. Sacarosa hidrolizada/ } 100\text{g.h.}$
 - N.6,25: $\geq 0,50 \text{ g./}100 \text{ g.}$
 - F.G.: 1,29-1,51

Tixotropía : Aplicando una velocidad de rotación de 160 rpm al cilindro del viscosímetro durante 60 s. Provoca una variación de viscosidad aparente como mínimo de 120 cP a 20-20,5°C. Este parámetro también puede ser determinado mediante metodología de Louveaux, (1996).

- Miel de Castaño (*Castanea sativa* Miller.):
 - Polen de *Castanea sativa*: $\geq 90\%$
 - PK/10g. miel: ≥ 100.000
 - Color: 62-119 mm Pfund
 - C.E.: $\geq 10 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: ≥ 15 escala Gothe
 - A. α Glucosidasa: 19-33g.Sacarosa hidroliz/ 100g.h.
 - Cenizas: 0.4-1,20 g/100g.
 - F.G.: $\geq 1,2$
- Miel de Eucalipto (*Eucalyptus* spp):
 - Polen de *Eucalyptus* spp: $\geq 70\%$
 - PK/10g. miel: ≥ 100.000
 - Color: 40-75 mm Pfund
 - C.E.: $\geq 3,5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: ≥ 10 escala Gothe
 - A. α Glucosidasa: $\geq 16\text{g.Sacarosa hidroliz/ 100g.h.}$
 - F.G.: 1-1,40
- Miel de Girasol (*Helianthus annus* L.):
 - Polen de *Helianthus annus*: $\geq 15 \%$
 - PK/10g. miel: ≥ 100.000
 - Color: 55-75 mm Pfund
 - C.E.: $2,5-4,5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: ≥ 10 escala Gothe
 - A. α Glucosidasa: $\geq 16\text{g.Sacarosa hidrolizada/ 100g.h.}$
 - F.G.: $\leq 1,00$
- Miel de Romero (*Rosmarinus officinalis*.L):
 - Polen de *Rosmarinus officinalis*: $\geq 20 \%$
 - PK/10g. miel: ≤ 20.000
 - Color: ≤ 35 mm Pfund
 - C.E.: $1,0-3,2 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: ≥ 15 escala Gothe
 - A. α Glucosidasa: $\geq 16\text{g.Sacarosa hidrolizada/ 100g.h.}$
 - F.G.: 1,07-1,23
- Miel de Tomillo (*Thymus* spp):
 - Polen de *Thymus* spp: $\geq 15 \%$
 - PK/10g. miel: ≤ 20.000
 - Color: 35-75 mm Pfund
 - C.E.: $3,2-5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: ≥ 20 escala Gothe
 - A. α Glucosidasa: $\geq 16\text{g.Sacarosa hidrolizada/ 100g.h.}$
 - F.G.: 1,20-1,60
- Miel de Trebol (*Trifolium repens*. L.)
 - Polen de *Trifolium repens*: $\geq 15 \%$

- PK/10g. miel: 20.000-100.000
 - Color: 20-40 mm Pfund
 - C.E.: $\leq 3,5 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: ≥ 15 escala Gothe
 - A. α Glucosidasa $\geq 16\text{g. Sacarosa hidrolizada/ 100g.h.}$
 - F.G.: 0,9-1,28
-
- Miel de Zarzamora (Rubus spp):
 - Polen de Rubus spp: $\geq 20 \%$
 - PK/10g. miel: ≤ 20.000
 - Color: $\geq 40 \text{ mm Pfund}$
 - C.E.: $\geq 2,10 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: ≥ 10 escala Gothe
 - A. α Glucosidasa $\geq 10\text{g. Sacarosa hidrolizada/ 100g.h.}$
 - F.G.: 0,95-1,30
-
- Miel de Lavandin Super (Lavanda) (Lavandula spp):
 - Polen de Lavandula spp: Insignificante
 - PK/10g. miel: Muy pobre o insignificante < 5.000
 - Color: $\leq 55 \text{ mm Pfund}$
 - Cenizas $\leq 0.15 \text{ g/100 g}$
 - C.E.: $\leq 3 \cdot 10^{-4} \text{ S. cm}^{-1}$
 - A. Diastásica: ≥ 12 escala Gothe
 - A. α Glucosidasa $\geq 5 \text{ g. Sacarosa hidroliz/ 100g.h.}$
 - F.G.: 1.05-1.25
 - Erlosa $\geq 0.5 \text{ g./ 100g.}$
 - Sacarosa $\leq 12 \text{ g./ 100g.}$
 - Componentes aromáticos:
 - Linalol $\geq 0.25 \text{ mg./ Kg.}$
 - Geraniol $\geq 0.5 \text{ mg./ Kg}$
 - Etil/Metil cinamato $\geq 1 \text{ mg./ Kg}$

Los parámetros más diferenciadores de este tipo de miel son: la C.E., El contenido en Erlosa y Sacarosa.

C.E.: Conductividad eléctrica de una solución al 20% de miel de 20°C.

F/G:: Fructosa/Glucosa.

PK/10 g. Miel: N° de pólenes/ 10 g. De miel

N. 6,25: proteína Ruta. (Nitrógeno por factor de conversión 6,25)

Louvesaux J. (1966). Essai de caractérisation des miels de Calluna (Calluna vulgaris Salibs.)

Ann Abeille 9,351-358.

ANEXO AL REGLAMENTO (II)

Normas de Autocontrol

1- En relación a las Entidades de Productores

- Cada entidad de productores llevará y mantendrá actualizado, un registro de los productores miembros y de sus colmenas, producción y otros datos, debiendo comunicar su contenido y modificaciones.
- Controlar un mínimo de un 20% de productores por campaña e informar a la Fundación los resultados de los controles efectuados.
- Distribuir entre los apicultores registrados la “ficha de apicultor”, recogerla y responsabilizarse de su correcta cumplimentación.

2.- En relación a cada productor

- Cada colmena llevará claramente identificado, tanto en la cámara de cría como en las alzas y en partes móviles o separables de las colmenas, el código del productor de la provincia en que está censado.
- Cada productor llevará al día una “ficha de apicultor” donde se consignarán: tratamientos realizados y duración, transhumancias (identificación de los colmenares, duración, lugar) y otro tipo de información que la **Fundación** considere necesaria)

3.- En relación a los centros de extracción y de envasado

- Llevar registros en los que figure la identificación y trazabilidad de cada partida, con los siguientes datos: código del productor y del colmenar, Entidad en la que está inscrito, día de extracción, cantidad extraída por productor en cada cosecha, número de lote, análisis realizados, cantidad envasada, número de etiquetas utilizadas, cantidad de producto no acogido a Eusko Label, así como cualquier otra información que la Fundación considere necesaria.
- Declarar todas las mieles que se extraen o procesan en la Planta en los registros definidos, sean o no para Eusko Label.
- Todos los libros y registros se llevarán al día, deberán mantenerse actualizados y estarán a disposición de la Fundación en el momento en que lo solicite.
 - Líneas de trabajo que garanticen la no mezcla en planta de la miel Eusko Label y no Eusko Label.
 - Controlar que los lotes estén compuestos por un mínimo de 300 Kg. Excepcionalmente en el caso de lotes monoflorales éstos podrán ser de 200 kg.
 - Los centros de envasado deberán conservar las siguientes muestras de producto:
 - Dos muestras correctamente recogida y precintadas de cada partida de miel extraída en el centro

- Una muestra de la unidad de venta final para cada lote y marca.

OTROS DOCUMENTOS

COMUNICACIONES ANUALES O PERIODICAS

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento y el contrato de la marca “Euskal Eztia – Miel del País Vasco” con Eusko Label, se comunicarán los siguientes acuerdos:

1. Envases y etiquetas (formatos y diseño)
2. Cuotas a abonar. Regularización
3. Ayudas.
4. Tratamientos aprobados. Buenas prácticas para la producción de miel de calidad.